



Sos boloński

 4 porcje

 30 minut

Składniki

- 350/400 g mielonego mięsa (z łopatki wieprzowej lub indyka)
- 450 ml przecieru pomidorowego
- 100 g marchewki
- 100 g cebuli
- 100 papryki czerwonej
- 40 g pieczarek bez ogonków (opcjonalnie)
- 40 ml oliwy z oliwek
- 1-2 łyżeczek cukru
- 1/4 łyżeczki mielonej papryki ostrej
- 1 1/2 łyżeczki mielonej słodkiej papryki
- pieprz
- 3/4 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki mieszanki włoskich ziół lub ziół prowansalskich
- 1/2 łyżeczki bazylii

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Dodaj cebulę, marchewkę, paprykę do kielicha, opcjonalnie dodaj pieczarki.

3

Posiekaj.

4

Dodaj 40 ml oliwy.

5

Ugotuj.



Dodaj 350/400 g mięsa, 1/4 łyżeczki soli, szczypta pieprzu, 1/4 mielonej papryki ostrej, 1 1/2 łyżeczki papryki mielonej słodkiej.



Ugotuj ponownie.



Dodaj 450 ml sosu z pomidorów, 1/2 łyżeczki soli, 2 łyżeczki cukru, szczyptę pieprzu, 1/2 łyżeczki bazylii, 1/2 łyżeczki włoskich ziół lub ziół prowansalskich.



Ugotuj.



Sos podawaj z makaronem lub według uznania, można posyp startym parmezanem.



Gotowe do podania! Smacznego!
